



KOKEN MET EEN BUDGET

Pasta met gehackt en pesto

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 150 g pasta
- 🛒 200 g vega gehakt
- 🛒 250 g spinazie à la crème
- 🛒 2 tomaten
- 🛒 1 bol mozzarella
- 🛒 30 g pijnboompitten, geroosterd
- 🛒 2 el pesto
- 🛒 peper en zout
- 🛒 olie om in te bakken

ZO MAAK JE HET:

1. Rul het vega gehakt in een pan bruin.
2. Kook ondertussen de pasta gaar.
3. Voeg de spinazie à la crème toe aan het gehakt en roer het door.
4. Snij de tomaten in kleine blokjes en voeg de tomaten en de pesto toe aan het gehakt.
5. Voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.
6. Zodra alles warm is kun je de gekookte pasta aan het gehaktmengsel toevoegen.
7. Rooster de pijnboompitten in een andere koekenpan.
8. Snij de mozzarella in blokjes.
9. Serveer de pasta op een bord met de mozzarella blokjes en de geroosterde pijnboompitten.

TIP: Als je spinazie à la crème uit de diepvries hebt is het handig om deze eerst wat te laten ontdooien.

Bron: leukerecepten.nl

